

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО

Организация ООО

ООО "Самарский колледж сервисных технологий и дизайна"  
(наименование)

директор  
(должность)

Сидорова Т.А.  
(подпись) / Сидорова Т.А.  
(Ф.И.О.)

«29» 2018 г.

УТВЕРЖДАЮ

Заместитель директора по

РОЦ

Попова Г.А.  
(подпись) / Попова Г.А.  
(Ф.И.О.)

«29» 2018 г.



## РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

**ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

**профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА  
Предметной (цикловой)  
Комиссией специальностей  
Общественного питания  
Протокол № 1 от «29» 08 2018 г.  
Председатель ПЦК  
[подпись] / Головачева И.Г. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № \_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.  
Председатель ПЦК  
\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:  
[подпись] / Беспалова О.Н. /  
(подпись) (Ф.И.О.)  
«29» 08 2018 г.



Эксперт:

[подпись]  
(подпись)

[подпись]  
(Ф.И.О.)

(ученая степень или звание, должность,  
наименование организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»  
Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Министерство образования и науки Самарской области  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»

СОГЛАСОВАНО  
с организацией  
ООО «Грант-Н»  
ООО «Кафе «Посиделки»  
(наименование)

УТВЕРЖДЕНО  
Директора Учреждения  
Т.А. Санникова  
№ 173 от «29» 08 2018г

Акт согласования  
от « 29 » 08 2018 г.

## **РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

профессия 43.01.09 Повар, кондитер

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Самарской области  
«Самарский государственный колледж сервисных технологий и дизайна»  
Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Самара 2018 г.

ОДОБРЕНА

Предметной (цикловой)

комиссией общественного питания

Протокол № 1 от «28» 08 2018 г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/ Головачева И.Г. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Протокол № \_\_ от « \_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Председатель ПЦК

\_\_\_\_\_/ \_\_\_\_\_ /  
(подпись) (Ф.И.О.)

Автор:

\_\_\_\_\_/ Головачева И.Г. /  
\_\_\_\_\_/ Беспалова О.Н. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

«28» 08 2018 г.

Эксперт:

\_\_\_\_\_/ Косов Д.А. /  
(подпись) (Ф.И.О.)

директор ООО кафе «Посиделки»  
(ученая степень или звание, должность,  
наименование организации, научное звание)

Дата актуализации	Результаты актуализации	Подпись разработчика

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, разработана на основе федерального государственного образовательного стандарта (ФГОС) среднего профессионального образования (СПО) по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации 09.12.2016 г. № 1569; профессионального стандарта Повар, утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н; профессионального стандарта Кондитер, утвержден приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 7 сентября 2015 г. № 597н; примерной основной образовательной программы по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, регистрационный номер 43.01.09-170331.

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	5
2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	7
3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	8
4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	11
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ.....	14
ПРИЛОЖЕНИЕ.....	15

## **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Область применения программы**

Рабочая программа учебной практики профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента является частью программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих (ППКРС) в соответствии с ФГОС СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в части освоения - приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

### **1.2. Цели и задачи учебной практики**

Цель учебной практики - формирование у обучающихся первоначальных практических профессиональных умений в рамках ППКРС по основным видам деятельности, обучение трудовым приемам, операциям и способам выполнения трудовых процессов.

Задачи учебной практики - совершенствовать умения и способствовать приобретению практического опыта, в соответствии с указанным видом деятельности, основными и профессиональными компетенциями.



С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

**иметь практический опыт:**

- подготовки, уборки рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выбора, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковки, складировании неиспользованных продуктов;
- порционирования (комплектования), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведения расчетов с потребителями.

**уметь:**

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- своевременно оформлять заявку на склад;
- осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- оценивать качество, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

**1.3. Количество часов на освоение программы учебной практики  
ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для  
блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.**

Всего – 252 часа (7 недель).

Итоговая аттестация в форме дифференцированного зачета.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения рабочей программы учебной практики является - сформированность у обучающихся профессиональных умений первоначального практического опыта в рамках ПМ. 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с указанным видом профессиональной деятельности, основными и профессиональными компетенциями.

Код	Наименование результата освоения практики
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента
ПК 2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

### 3. СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

#### 3.1. Виды работ на учебной практике

№	Образовательные результаты (умения, практический опыт, ПК)	Виды работ
ПК2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.	Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда .
ПК2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента	Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.
ПК2.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.
ПК	Осуществлять приготовление,	Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

2.4	непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.	
ПК2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.	Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента	Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы , нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и	Приготовление и оформление горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса , домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	<p>подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента</p>	
--	--	--

### 3.2. Тематический план учебной практики

Виды работ	Наименование разделов, тем учебной практики	Количество часов
1	2	3
<p>Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, соблюдением правил охраны труда .</p>	<p>Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий , закусок, соблюдением правил охраны труда</p>	<p>12</p>

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента, и их непродолжительное хранение.	Тема 2.Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента	12
Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	Тема 3.Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.	36
Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	Тема 4.Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.	36
Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	Тема 5.Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей , грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.	24
Приготовление и оформление	Тема 6.Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента	18

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

горячих кулинарных изделий , закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.		
Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	Тема 7.Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы , нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.	54
Приготовление и оформление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.	Тема 8 .Приготовление и оформление горячих блюд , кулинарных изделий, закусок из мяса , домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента	54



Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

<b>Дифференцированный зачет</b>	<b>6</b>
<b>Всего</b>	<b>252</b>

### 3.3. Содержание учебной практики

Наименование разделов, тем учебной практики	Содержание учебных занятий	Количество часов
<b>Раздел 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента</b>		<b>12</b>
Тема 1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	Урок №1. Подготовка рабочего места, оборудования, сырья для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.	6
Тема 1.2. Соблюдение правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья.	Урок №2. Соблюдения правил охраны труда при подготовке рабочего места, оборудования, сырья, исходных материалов	6
<b>Раздел 2. Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>		<b>12</b>
<b>Тема 2.1 Приготовление бульонов, отваров разнообразного ассортимента</b>	Урок №3 Подготовка сырья для приготовления бульонов.	2
	Урок №4 Приготовление костного, мясокостного и бульона из птицы.	4
	Урок №5. Приготовление рыбного бульона.	2
	Урок № 6 Приготовление грибных, овощных отваров.	2

Изменение № \_\_\_\_ « \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	Урок №7 Приготовление отваров на молоке и молочно-кислых продуктов	2
<b>Раздел 3. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 3.1. Приготовление и оформление супов разнообразного ассортимента.</b>	Урок №8. Подготовка сырья для приготовления заправочных супов.	2
	Урок №9 Приготовление борщей, щей.	4
	Урок №10 Приготовление картофельных супов, супов с макаронными изделиями и крупами.	2
	Урок №11 Приготовление солянок.	4
	Урок №12 Подготовка сырья для приготовления молочных супов	2
	Урок №13 Приготовление супа молочного с макаронными изделиями, крупами и овощами.	4
	Урок №14 Приготовление пюреобразных супов.	6
	Урок №15 Подготовка сырья для приготовления прозрачных супов.	2
	Урок №16 Приготовление прозрачных и холодных супов.	4
	Урок №17 Приготовление сладких супов.	6
<b>Раздел 4. Характеристики приготовленных горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>		<b>36</b>
<b>Тема 4.1. Приготовление горячих соусов разнообразного ассортимента.</b>	Урок №18 Подготовка сырья для горячих соусов.	2
	Урок №19 Приготовление соусов мясных красных.	4
	Урок №20 Приготовление соусов белых на мясном бульоне.	6
	Урок №21 Приготовление соусов на рыбном бульоне.	6
	Урок №22 Приготовление молочных и сметанных соусов.	6
	Урок №23 Приготовление грибных соусов.	6

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	Урок №24 Приготовление холодных и сладких соусов..	6
<b>Раздел 5. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>		<b>24</b>
<b>Тема 5. 1. Приготовление и оформление горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента</b>	Урок №25 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд из овощей, грибов, круп, бобовых и макаронных изделий.	6
	Урок №26 Приготовление блюд из припущенных и тушеных овощей.	6
	Урок №27 Приготовление блюд из жаренных и запеченных овощей.	6
	Урок №28 Приготовление блюд фаршированных овощей.	6
<b>Раздел 6. Приготовление и оформление горячих кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.</b>		<b>18</b>
<b>Тема 6.1. Приготовление горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки.</b>	Урок №29 Подготовка сырья для приготовления блюд из яиц и творога.	6
	Урок №30 Приготовление блюд из яиц.	6
	Урок №31 Приготовление блюд из творога.	6
<b>Раздел 7. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья, разнообразного ассортимента.</b>		<b>54</b>
<b>Тема 7.1. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья.</b>	Урок №33 Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы.	12
	Урок №34 Приготовление из тушеной, жаренной и запеченной рыбы.	12

Изменение № \_\_\_\_\_ « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 20\_\_ г.

	Урок №35 Приготовление блюд из котлетной массы.	12
	Урок №36 Приготовление блюд из морепродуктов.	12
	Урок №32 Подготовка сырья для приготовления блюд и закусок из рыбы и нерыбного водного сырья..	6
<b>Раздел 8. Характеристики приготовленных и оформленных горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.</b>		<b>54</b>
<b>Тема 8.1 Характеристика горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика.</b>	Урок №37 Подготовка сырья для приготовления горячих блюд и кулинарных изделий, закусок из мяса, дичи, домашней птицы, кролика.	6
<b>Тема 8.2. Приготовление горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи кролика</b>	Урок №38 Приготовление блюд из отварного и тушеного мяса.	12
	Урок №39 Приготовление блюд из жаренного и запеченного мяса.	12
	Урок №40 Приготовление блюд из рубленного мяса.	12
	Урок №41 Приготовление блюд из тушеных, жаренных птицы, дичи.	12
<b>Дифференцированный зачет</b>		<b>6</b>
<b>Всего</b>		<b>252</b>

## **4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация рабочей программы учебной практики предполагает наличие лаборатории «Учебная кухня».

Оборудование лаборатории и рабочих мест лаборатории: производственные столы, весы (настольные электронные), электрические плиты, жарочный шкаф, пароконвектаutomаты, электрофритюрницы, холодильники, водонагреватель, овощерезки, миксеры, блендеры, сластер, моечные ванны. Оборудование и технологическое оснащение рабочих мест:

1. Производственные столы
2. Весы настольные электронные
3. Разделочные доски
4. Поварские ножи
5. Кастрюли
6. Сковороды
7. Сотейники
8. Лотки
9. Противни
10. Дуршлаг и сита
11. Шумовки
12. Миски
13. Соусники
14. Ложки, лопатки, щипцы, вилки.

### **4.2. Информационное обеспечение Основные источники**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.

5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
- 10.Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
- 11.Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
- 12.Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
- 13.Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
- 14.Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
- 15.Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
- 16.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
- 17.Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования / С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред. проф. образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

### **Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ

от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»].  
– Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

#### **Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.



## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

<b>Результаты обучения (сформированные умения, практический опыт в рамках ВПД)</b>	<b>Формы и методы контроля и оценки результатов обучения</b>
Имеет практический опыт подготовки, уборки рабочего места	<p><b>Формы контроля обучения:</b> – практические задания по работе по плану</p> <p><b>Формы оценки</b> - традиционная система отметок в баллах за каждую выполненную работу, на основе которых выставляется итоговая отметка</p> <p><b>Методы контроля направлены на проверку умения обучающихся:</b> – выполнять условия задания на творческом уровне с представлением собственной позиции; – делать осознанный выбор способов действий из ранее известных.</p> <p><b>Методы оценки результатов обучения:</b> – формирование результата освоения общих и профессиональных компетенций на основе суммы результатов текущего контроля</p>
Имеет практический опыт подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов	
Имеет практический опыт обработки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи;	
Имеет практический опыт приготовления, порционирования (комплектования) упаковки на вынос, хранения полуфабрикатов разнообразного ассортимента;	
Имеет практический опыт приготовления разнообразного ассортимента;	
Иметь практический опыт ведения расчетов с потребителями	
Умеет подготавливать рабочее место, выбирать , безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами	
Умеет соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости	

рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;	
Умеет выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечить условия, соблюдать сроки их хранения.	
	<b>Дифференцированный зачет</b>